



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttfärslimpa med timjansmörsås, svamp och vitlöksfräst grönkål

Potatis

Potatis 400 g

Köttfärslimpa

Örtmix ½ förp
Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl
● Salt ½ tsk
Blandfärs 250 g
● Bakplåtpapper 1 st

Timjansmörsås

● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 2 dl
Köttbuljong ½ påse
Timjan 10 g
● Smör 15 g

Svamp och grönkål

Grönkål 200 g
Skogschampinjoner 100 g
Vitlök 1 klyfta

Att ha hemma ●

Bakplåtpapper, Mjolk*,
Olivolja, Salt, Smör,
Smör*, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Köttfärslimpa:** Lägg örtmix, ströbröd, mjolk, salt, nymald svartpeppar och blandfärs i en bunke, blanda väl. Forma till 1 limpa och lägg på en ugnsplåt med bakplåtpapper. Tillaga i mitten av ugnen ca 25 min, tills den är helt genomstekt. Låt gärna vila några minuter innan du skär upp den.

4. **Timjansmörsås:** Smält en klick smör i en liten kastrull. Blanda ner vetemjöl och tillsätt sedan vatten och köttbuljong. Låt sjuda ca 5 min. Repa timjan (genom att dra av bladen från stammen). Häll över såsen i en mixerbehållare. Tillsätt smör och finhackad timjan och mixa såsen slät med stavmixer. Om ni vill, sila såsen innan servering.

5. **Svamp och grönkål:** Plocka grönkål från stammen. Skär kålen i mindre bitar. Halvera skogschampinjoner. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs grönkål, svamp och pressad vitlök ca 4 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Skär upp köttfärslimpan och servera med potatis, timjansmörsås och vitlöksfrästa grönsaker.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ